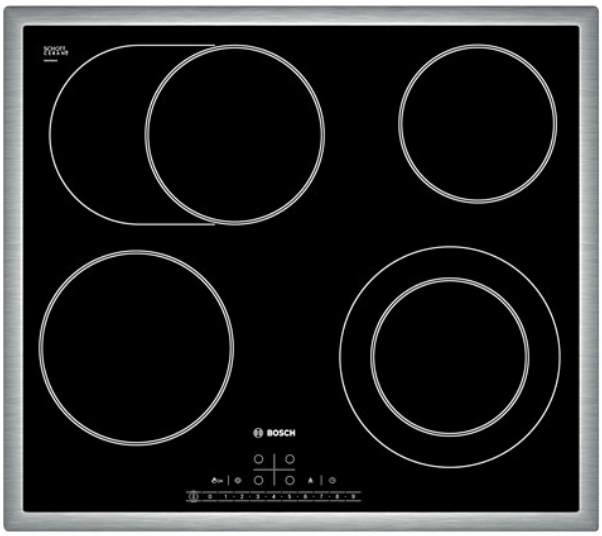
Electroménager

Prix* : 599.99 €
Recupel : 1.00 €

- inox
Table de cuisson vitrocéramique - HighSpeed - 60 cm PKN645F17E

La table de cuisson vitrocéramique rend la cuisine et le nettoyage plus facile.



Zone extensible : zone de cuisson commutable pour une grande cocotte ou une poêle à poisson.

Minuterie pour chaque zone avec arrêt automatique de la zone de cuisson à la fin du temps sélectionné.

Affichage de la consommation énergétique: indication de l'energie utilisée lors de la dernière cuisson.

Zone de cuisson extensible de 21 cm.

Sécurité enfant: le bandeau est verrouillé évitant tout changement de programmation non souhaité.

Avis consommateurs:

Astuces et conseils **5 conseils pour bien choisir une nouvelle cuisine**

Nettoyer une table de cuisson **Une cui san dan**

1. **Types d'énergie**
2. **Induction ou vitrocéramique**
3. **Installation et dimensions**
4. **Design**
5. **Fonctionnalités**
6. **Tables à gaz**

Points forts

4 zones (1 zone variable & 1 zone extensible) - DirectSelect

Informations

Confort / Sécurité:
4 zones de cuisson HighSpeed
1 zone extensible
1 zone de cuisson variable
Extension de la zone de cuisson par touche à effleurement séparée
Initiation de cuisson automatique

Promotions

Commande entièrement électronique à 17 niveaux

Minuterie avec coupure automatique pour chaque zone de cuisson

Fonction ReStart

WipeGuard: verrouillage des commandes durant 30 secondes

Témoins de chaleur résiduelle à 2 niveaux

Touche sensitive On/Off

Sécurité enfants

Coupure de sécurité

Affichage de la consommation énergétique

Design:

Cadre de contour en inox

Commande par capteurs "DirectSelect"

Vitrocéramique, sans décor

Dimensions:

Epaisseur minimale du plan de travail: 20 mm

Dimensions appareil (HxLxP): 52.0 x 583 x 513 mm

Dimensions d'encastrement (HxLxP): 49 x 560 x 490-500 mm

* Prix marché conseillé, TVA et Recupel inclus

Action Set 2013-2014

le plus cher

Pièces détachées

Pièces d'origine/accessoires

Informations techniques

Informations produit	
Groupe de produit	Plaque de cuisson
Marque	Bosch
Nom commercial de la Gamme	Foyer en vitrocéramique
Référence Commerciale	PKN645F17E
Code EAN	4.242.002.727.851
Pose-libre,Encastrable	Encastrable
Type de construction	Encastrable dans le meuble
Type d'énergie	Electricité
Combien de foyers peuvent-ils être utilisés simultanément ?	4
Nombre de foyer (s) électrique (s)	4
Nombre de plaques fonte	0
Nombre de foyers radiants	4
Nombre de foyers halogènes	0
Emplacement du bandeau de commande	Frontal
Couleur de la surface	Acier inox, Noir
Type de cadre	Cadre
Couleur du cadre	Acier inox
Puissance maximum de raccordement électrique (W)	7.500 W
Tension (V)	220-240 V
Fréquence (Hz)	60; 50 Hz
Certificats de conformité	CE, ROSTEST, VDE

Type de prise	Sans fiche
Taille de la niche d'encastrement (mm)	49 x 560 x 490-500 mm
Largeur (mm)	583 mm
Dimensions du produit (mm)	52.0 x 583 x 513 mm
Poids net (kg)	8,000 kg
Poids brut (kg)	9,000 kg
Emplacement du premier foyer	avant gauche
Type du premier foyer	Chauff. par rayon. thermique, Foyer normal
Dimension du premier foyer	180 mm
Puissance du premier foyer	2 kW
Emplacement du second foyer	arrière gauche
Type du deuxième foyer	Chauff. par rayon. thermique, Poissonnière
Dimension du second foyer	170; 265 mm
Puissance du 2 Snd foyer	1.8 ; 2.6 kW
Emplacement du troisième foyer	arrière droite
Type du troisième Foyer	Chauff. par rayon. thermique
Dimension du troisième foyer	145 mm
Puissance du troisième foyer	1.2 kW
Emplacement du quatrième foyer	avant droite
Type du quatrième foyer	Chauff. par rayon. thermique
Dimension du quatrième foyer	145; 210 mm
Puissance du quatrième foyer	1 ; 2.2 kW
Témoin de mise sous tension	Oui
Type de couvercle	Sans
Système d'allumage	Non
Bouton Marche/Arrêt	Oui
Dispositif de sécurité	limitation de durée, sécurité-enfants, Verrou
Profondeur de pénétration	49,0 mm
Largeur du type d'appareil	60
Ligne design	Cadre
zone de cuisson par induction	Non
Foyer arrière gauche	Poissonnière
Minuterie	Oui

Mode d'emploi

Téléchargez les pdf sélectionnés

Télécharger

Appareils encastrables

Fours, fours à micro-ondes, tables de cuisson, hottes, réfrigérateurs, surgélateurs, lave-vaisselle, lave-linge, machines à espresso...

- **Catalogue interactif**
- ☐ **Télécharger le catalogue (28532 KB)**

Commander le catalogue

Colorglass

Votre cuisine prend des couleurs La gamme ColorGlass de Bosch fait la différence.

- **Catalogue interactif**
- ☐ **Télécharger le catalogue (2123 KB)**

Commander le catalogue

Appareils pose libre - Cuisiner

Cuisiner avec Bosch.

- **Catalogue interactif**
- ☐ **Télécharger le catalogue (1998 KB)**

Trucs & astuces

Cuisiner

Comment puis-je réduire la consommation électrique en cuisinant ?

Choisissez des casseroles ou poêlons à fond épais, parfaitement plat. Des fonds irréguliers prolongent la durée de cuisson.

Choisissez toujours une casserole d'une taille qui correspond à la quantité d'aliments. Une grande casserole peu remplie nécessite beaucoup d'énergie.

Les casseroles et poêlons doivent toujours être couverts d'un couvercle adapté.

Lorsque le fond de la casserole correspond à la dimension de la zone de cuisson, la transmission de chaleur est la meilleure. Lors de l'achat de casseroles, il faut savoir que le fabricant indique souvent le diamètre supérieur de la casserole. Celui-ci est en général plus grand que le diamètre du fond ou de la zone de cuisson. Il est dès lors conseillé d'emmener un mètre ruban lors de l'achat de la casserole ou de prendre note au préalable des diamètres des zones de cuisson.

Profitez de la chaleur résiduelle. En fin de cuisson, diminuez à temps la puissance de chauffe. En cas de durée de cuisson relativement longue, la zone de cuisson peut être éteinte de 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Aussi longtemps que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez également utiliser la zone de cuisson pour maintenir les plats au chaud ou pour décongeler des aliments surgelés.

Comment faut-il nettoyer la taque de cuisson?

Les taques de cuisson vitrocéramiques sont pourvues d'un produit de protection ou d'entretien qui forme un film brillant antisalissure. Il préserve pendant longtemps votre taque de cuisson et facilite le travail de nettoyage. Nous vous recommandons à cet effet le produit

"cera-fix", que vous pouvez trouver en droguerie, chez les spécialistes en produits ménagers ainsi que dans les grandes surfaces et les supermarchés.

Nettoyez la taque de cuisson après chaque utilisation, afin que les résidus de cuisson ne puissent s'incruster.

Pour nettoyer la taque de cuisson, utiliser de préférence la spatule en verre. Eliminez d'abord les résidus alimentaires et les projections de graisse à l'aide de la spatule. Contentez-vous à cet effet de passer la lame sur la surface vitrocéramique. Le support pourrait griffer la vitrocéramique. Nettoyez ensuite la taque de cuisson à froid avec un détergent approprié et des papiers essuie-tout. Essuyez ensuite la taque de cuisson à l'aide d'un chiffon humide avant de passer un chiffon sec.

Les taches d'eau peuvent également être éliminées à l'aide de jus de citron ou de vinaigre. Si des liquides acides touchent le cadre de la taque, il y a lieu de les essuyer immédiatement à l'aide d'un chiffon humide, afin de prévenir l'apparition de zones mattes.

Sur les taques vitrocéramiques, n'utilisez en aucun cas des éponges abrasives ou des produits à récurer. Il convient également de s'abstenir d'utiliser des détergents chimiques agressifs tels que le spray pour fours ou des détachants. Les produits de nettoyage inappropriés ou l'abrasion due aux fonds de casseroles provoquent des décolorations d'aspect métallique qui ne peuvent être éliminées que difficilement à l'aide de produits pour l'entretien de l'acier tels que "Sidol Stahlpflege" ou "Stahl-Fix". Notre service après-vente peut procéder à l'élimination de ces décolorations contre paiement.

Cuisson

Tables de cuisson et fours électriques

Comment nettoyer ma table de cuisson vitrocéramique à induction ?

Assurez-vous que votre table de cuisson est froide avant de commencer le nettoyage. Versez une petite quantité de **liquide de nettoyage** sur la table de cuisson et utilisez un chiffon de nettoyage non pelucheux, une éponge humide ou du papier absorbant pour nettoyer. Afin d'éviter les rayures, n'utilisez pas d'éponges métalliques ni le côté rugueux d'une éponge double face. Les dépôts alimentaires brûlés peuvent être retirés avec précaution à l'aide d'un **racloir à verre**. Utilisez le grattoir à un angle faible avec des traits lisses. Notre **Kit de nettoyage et entretien** contient tous les outils dont vous avez besoin pour nettoyer une table de cuisson vitrocéramique à induction.